

Albergacci Osteria

Menù di pranzo

Lunch Menu

Menu pour le déjeuner

Mittagsmenü

Coperto, pane e olio [Cover charge, bread and Evo Oil](#) € 2

Acqua Minerale [Mineral Water](#) € 3

Succhi di frutta, Soft drink, Birra l. 0,33 € 4

[Organic Fruit juice, Soft drink, Beer l 0,33](#)

Come aperitivo, se gradite,
serviamo un calice di Prosecco Valdobbiadene € 5
[As aperitif, if you wish, we serve a glass of Valdobbiadene Prosecco](#)

Caffè Espresso, Cappuccino, Infusi € 3

[Espresso caffè, Cappuccino, thè](#)

Antipasti

Piatto di formaggi assortiti con composte di frutta € 13

Plate of assorted cheeses with fruit compote

Caprese con mozzarella di bufala € 9

Caprese with bufalo mozzarella

Salumi di Cinta Senese Bio della Fattoria di Spannocchia
con crostini e verdure sott' olio € 15

Cold cuts of Cinta Senese pork
(free range and organic Spannocchia farming)
with crostini and vegetables preserved in oil

Frittatina d'asparagi € 8

Omelette with asparagus

Speck artigianale d'Osvaldo e fiori di zucca fritti € 12

Artisanal Speck (smoked ham) with deep fried courgette flowers

Primi Piatti

La zuppa del giorno € 10

Traditional soup of the day

Cannelloni alla fiorentina al forno € 13

Baked in the oven rolled hand made pasta filled with spinach
and ricotta cheese (no vegetarian, vegetarian on request)

Linguine con timo, noci e pecorino di fossa € 12

"Linguine" with walnut, thyme leaves and cave cured pecorino cheese

Mezzemaniche (Antico Pastificio Morelli) al ragù
di Vitellone Chianino IGP e scaglie di Parmigiano € 13

Maccheroni (Morelli artisan pasta factory)
with Chianino beef sauce and Parmigiano cheese

Pici , ragù bianco di Cinta Senese e finocchietto € 13

Pici (hand made big spaghetti) with Cinta Senese pork sauce
flavoured with wild fennel

Secondi Piatti

Tonno del chianti con fagioli Zolfini e cipollotto € 13
"Tonno del Chianti" (pork preserved in oil) with Zolfini beans
and spring onion

Pancetta di Vitellone Chianino al Vin Santo
con patate schiacciate al rosmarino € 17
Stewed Chianina beef breast with Vin santo sauce ,
served with mashed aromatic potatoes

La Scottiglia Toscana
(stufato di carni miste, manzo, maiale, coniglio, pollo) € 17
Traditional Tuscany "Scottiglia"
(stew of mixed meat, beef, pork, rabbit, chicken)

Bistecca e fegatello di Cinta Senese alla griglia con patate € 17
Grilled Steak and liver of Cinta Senese pork served with potatoes

Dessert

Crema bruciata profumata alla vaniglia naturale
con insalata di fragole flambate € 8
Crème brûlée with flambé strawberry salade

Il nostro tiramisù: Mousse di cioccolato, pan di Spagna al Marsala
spuma fredda di mascarpone, salsa di caffè € 8
Our Tiramisù: Chocolate mousse, mascarpone ice cream
and coffee sauce

Zuppa inglese € 9
Zuppa inglese: Savoiard with alkermes liquor,
vanilla cream and chocolate

Cantuccini e Vin Santo del Chianti Classico € 9
Home made Tuscan biscuits with Vin Santo

Coppa di gelati di nostra produzione € 5
Our production ice cream and sorbet